

# Økologisk drøm blev til imperium

Familien Rømer fra Silkeborg begyndte med økologiske dadler på Hjallerup Marked og producerer nu selv økologisk øl og sæbe samt driver en gammel, blomstrende butik.

JAKOB RUBIN | jakob.rubin@jp.dk



**S**igne Rømer er smittefarlig, stråler nærmest – ikke af radioaktivitet, men af godt humør, aktivitet og ikke mindst begejstring.

Som om det ikke skulle være nok, gløder Signe Rømers hud og øjne gyldent og klart, som var hun halvt sin alder, næret på flere måder af sin livslange passion for naturen.

»Jeg vil helst spise alt det, jeg går og finder derude. Der er så meget, hvis man ved, hvad man skal lede efter,« siger hun, så man tror hende.

I takt med årstiderne plukker hun brændenælder, hyben, kålrabi, løvetand, mælkebøtte-spirer, raps, hyld, vejbred, havtorn, tyttébær,

skvalderkål, bøgeblade, grannåle og spirende kogler.

Puls traf Signe Rømer på økologimessen Biofach i Nürnberg, havde hørt om hende ad omveje og tog til Silkeborg for at få syn for sagn.

## Foregangskvinden

I den midtjyske by er hun og hendes familie bestående af mand og tre voksne børn en institution. Først og fremmest i kraft af deres 35 år gamle helsekostforretning, men også som igangsætter, sponsorer for musiklivet og indehavere af en økologisk fabrik og et grossistlager, der leverer til helsekostforretninger i hele landet.

»Der var ikke mange, der levede os en

**Signe Rømer blandt medarbejderne Katrine Foltved (t.v.) og Inger-Marie Vigh (t.h.) i Silkeborgs 35 år gamle, kendte helsekostbutik, Heksekosten.**

Foto: Carsten Andreasen

chance, da vi åbnede i april 1977. Jeg var 21 og højgravid. Økologi, naturprodukter og helsekost var ikke noget, der blev talt ret meget om,« fortæller Signe Rømer og viser fotos fra de kronede hippiedage.

I dag betragtes Heksekosten, som butikken hedder, af mange som Danmarks største og flotteste helsekostforretning.

Butikken breder sig over flere rum og indeholder 4.000-5.000 varenumre inden for fødevarer, ferskvarer, mælk, ost, grøntsager, hjemmebagt brød, smuk brugskunst, sko, shampoo, cremer, sæbe og rengøringsmidler fra egen fabrik og en

Fortsættes ►



► farvehandel med over 250 forskellige farver til oliemaleri, akvarel og gouache samt et stort udvalg af pensler, lærreder og staffelier for ikke at tale om afdelingen for naturmedicin.

#### Smil og ulddragter

Signe Rømer tager selv imod denne tidlige mandag morgen. Selv om de første kunder knap er dukket op, er personalet bestående af fire smilende og tilsyneladende kernesunde kvinder i ens ulddragter i fuld sving med at fylde op og stille på plads. Butikken nærmest dirrer af stemning. Efterhånden klinger kunder gennem døren, de fleste kvinder, mange kommer efter lydene at dømmes lige så meget for at få en snak med Signe og hinanden som for at klare de daglige indkøb

og måske et par impulskøb fra de indbydende hylder med lækkerier.

»Nicolai blev født to uger efter, at vi åbnede. Det gik jo fint dengang. Han sad på gulvet og legede med grydeskeer, siden kom de andre til, og når de lavede for meget postyr, havde vi kravlegården stående midt i butikken. Så kunne de sidde der, mens vi arbejdede,« siger Signe Rømer, der tager et par plader friskbagte multikornsboller ud af ovnen i baglokalets lille, hyggelige køkken.

#### Salg af dadler

Ideen til butikken fik hendes mand, Niels Rømer. Trods sine blot 23 år havde han en del erfaring i handel. Han havde solgt økologiske rosiner og

Over 4.000 forskellige varer i sirlige stabler, rækker, sække, op- og nedhængt gør Heksekosten til en oplevelse ud over det sædvanlige med minder om fordums tiders købmænd og viktualiehandlere.

Intet er for småt til at kunne blive solgt. Hos Signe Rømer kan korn, ris, te, kaffe, frisk ost, grøntsager og meget andet købes stykvis eller i lige så få gram, som kunden har brug for.

dadler på diverse markeder som Hjallerup og Frøstrup.

Med butikken opgav Signe Rømer sin drøm om at blive væver, mens Niels allerede i et par år også havde arbejdet som billedhugger med held til at få solgt nogle af værkerne.

»Niels syntes, at der i uhyggelig grad manglede gode, sunde, ikke-sprøjtede råvarer. Det syntes vi sådan set begge to. De var ikke til at få noget sted. Ingen af os havde lyst til at spise mad, der var lavet ved at sprøjte giftstoffer på dem. Vi var overbeviste om, at andre måtte have det på samme måde, så vi åbnede butikken for at skabe sådan et sted,« siger Signe Rømer.

For hende og mange andre af kunderne i Silkeborg og opland har økologi aldrig været et valg, men det eneste rigtige. Det handler for dem om mere end blot deres egen sundhed.

»At leve økologisk er også et spørgsmål om at passe på vores jord og efterlade den ren til vores efterkommere. Jeg kunne ikke finde på at spise noget, der er blevet sprøjtet med gift. Man kan ikke måle pesticidrester i økologiske børns urin, men man kan hos ikke-økologiske børn. Er det ikke svar nok?« spørger hun og fortsætter rundturen i butikken.

Forbi sækkene med korn, tørrede frugter, teer og krydderier. I Heksekosten kan alt købes stykvis og pr. gram, så selv de mindste husholdninger og pengepunge kan komme derfra med det nødvendige og ikke mere.

»Vi har gamle damer på over 90 år, der handler herinde. De kommer ikke, fordi det er økologisk, men fordi de synes, at varerne smager som i gamle dage. Og så kan de købe lige så lidt, de har brug for,« siger Signe Rømer.

#### Grossistlageret

Udstyret med en bolle og et æble kører vi gennem byen og rundt om søen til grossistlageret og fabrikken, Rømer Produkt, i Silkeborgs



Også keramik, kurve, bøger og økologiske tekstiler forhandles i Heksekosten.



Brygmesteren på Ørbæk Bryggeri måler malten op. Bryggeriet var tæt på at lukke i slutningen af 1990'erne, men overlevede og blev tre år i træk – fra 2008-2010 – udnævnt til Gazelle-virksomhed af Børsen.



Sidste skud på Rømer-klanens forretningsimperium er destilleriet med økologisk spiritus af flere slags.

industriområde. Her tager Niels Rømer og sønnen Aksel imod. For enden af en stor hal med omkring 1.500 forskellige varettyper, deriblandt en række specialprodukter til gluten- og mælkeallergikere, ligger fabrikationshallen, hvor far og søn laver økologiske, ikke-forurenende rengøringsmidler og personlige plejeprodukter som cremer, sæber og shampoo.

»Det startede lige som med butikken. Vi havde svært ved at finde de rigtige produkter og fandt ud af, at det var bedre og billigere at købe stort ind, veje op og emballere om og fremstille nogle af tingene selv helt fra bunden,« fortæller Niels Rømer med et smil og milde øjne, der kunne sælge sand i Sahara.

Efter at have hilst på en gruppe glade udvik-

lingshæmmede voksne mennesker, som har arbejdet med opmåling og emballering hos Rømer Produkt i en længere årrække, går den videre tur til Fyn, hvor Rømer-imperiets måske mest vovede idé er ved at blive en succes.

#### Økologisk whisky

Seneste skud på stammen er et destilleri med produktion af økologisk whisky, rom og gin i forbindelse med bryggeriet Ørbæk, som Silkeborg-familien købte for 16 år siden.

Her tager sønnen Nicolai, den daglige direktør, imod i overalls og plastikhandsker. Han er ved at tappe økologisk cola og bryggeriets mest populære sodavand, en ginger ale.

»Vi havde en hård start og var tæt på at lukke



### SIGNE RØMERS BRÆNDENÆLDEPESTO

Pluk brændenældeblade eller spirer med handsker på.

Skold bladene i kogende vand, ca. 5 min. Si vandet fra (kan gemmes og drikkes, smager herligt, siger Signe Rømer, og er rigt på jern, kalk, kiesel. Kan også bruges til at skylle livløst hår eller skylle skæl ud af håret). Hak brændenælderne fint.

Hak en passende mængde pinjekerner eller friske bog. Bland med reven parmesanost eller anden god, tør ost. Tilsæt olivenolie, presset hvidløg og salt

Smøres på godt brød eller blandes i pasta.

” At leve økologisk er også et spørgsmål om at passe på vores jord og efterlade den ren til vores efterkommere.

Signe Rømer

efter fire-fem år med en mere end truende konkurs. Ingen syntes at være interesserede i økologiske sodavand, som vi ellers selv troede på. Min far ville ikke give op, så vi svarede igen ved at sætte det gamle bryggeri i stand og udvidede til også at brygge økologiske øl,« fortæller han.

Nicolai Rømer viser rundt i det nye fuldautomatiske bryghus, der blev købt og opført i 2009. Ørbæk producerer nu 50 slags økologisk øl og sodavand og leverer fast til Roskilde Festival, københavnske toprestauranter som Geranium, Operaen, Skodsborg Kurhotel og gourmetcafeer.

»Vi har haft overskud i de seneste mange år og er blevet udnævnt til gazelle-virksomhed i Børsen i 2008, 2009 og 2010,« siger Nicolai Rømer. Vi må hellere stoppe her.